LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo Cerequio
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
Producteur	Vietti
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale. Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'. Le Barolo a une couleur rouge rubis intense. Nez généreux aux arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées. La bouche est intense, assez riche mais très élégante et bien équilibrée. Les tannins sont présents, mais très bien intégrés dans la structure fruitée du vin. Longue finale avec une bonne fraîcheur.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Cru historique du vignoble Cerequio dans la région de Barolo. Orientation sud à une altitude de 300m au-dessus du niveau de la mer. Sol calcaire et argileux.
Rendement	4.600 pieds/ha.
Vendange	5 octobre, récolte manuelle.
Vinification	Les raisins sont égrappés et légèrement meurtris avant d'être transférés dans des cuves en inox pour la fermentation alcoolique. Macération pendant 3 semaines. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	32 mois en grands fûts de chêne et en barriques.
Analytique	Extrait sec: 30,36 g/l - acidité totale: 6,14 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 77 mg/l - pH: 3,45
Notes des critiques	Michaela Morris, Decanter: 97 Vinous: 97 jamessuckling.com: 97 robertparker.com: 96



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)